Framboaz torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **7**jaja
- **180 g**šecera u prahu
- **70 g**brašna
- **50 g**kakaa
- **1**prašak za pecivo

Preliv za koru:

- **100 ml**mleka
- **1 kašicica**instant kafe

Džem od malina:

- **500 g**malina
- **150 g**šecera u prahu
- **2 kriške**limuna

Fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **500 g**cokolade za kuvanje
- **5** jaja

- **50 g**šecera u prahu
- **20 g**maslaca

Priprema

Zagrejati rernu na 170 stepeni C. Namazati maslacem dno i strane kalupa precnika 26 cm. Umutiti žumanca sa 30 g šecera. U drugoj posudi umutiti belanca sa preostalim šecerom dok se ne dobije cvrst šne. U belanca umešati, varjacom smesu od žumanaca i šecera. U to prosejati prašak za pecivo, brašno i kakao. Još jednom dobro izmešati varjacom. Smesu prebaciti u kalup i peci oko 50 minuta. Kada se kora potpuno ohladi, iseci je koncem tako da se dobiju tri kore.

Za džem od malina, pomešati sve sastojke u šerpici, staviti je na vatru, kad prokljuca vatru smanjiti i kuvati oko 30 minuta, izvaditi kriške limuna.

Pavlaku sipati u lonac za kuvanje na pari. Kad se pavlaka zagreje u nju dodati prethodno umucena jaja sa šecerom, u tankom mlazu svo vreme muteci mikserom. Kada se smesa zgusne posle nekoliko minuta, skloniti sa ringle i njome preliti maslac i cokoladu iseckanu na sitnije komade. Dobro izmešati da se sva cokolada rastopi. Kad se fil prohladi, staviti ga u frižider na nekoliko sati da se stegne.

Prvu koru premazati toplim prelivom, naneti polovinu džema od malina, pa fil. Postupak ponoviti sa drugom korom. Trecu premazati prelivom, a zatim celu tortu premazati ostatkom fila.

Savet